



Birra artigianale **'ANTAMMOS - PILS**



TIPOLOGIA

Birra bionda a bassa fermentazione stile pils, non pastorizzata né microfiltrata.

MATERIE PRIME

*Sono stati utilizzati malti Pils e Vienna. Luppoli: Saaz e Premiant.
La fermentazione è stata condotta utilizzando lievito selezionato Saccharomyces cerevisia.*

PROFILO CHIMICO

Gradazione Alcolica: 5,0 % vol
Gradi Plato: 12,5 °P
Colore: 7,5 EBC Units
Amaro (Bitter Units): 32 IBU

PROFILO SENSORIALE

La birra "Antammos" risulta facile da bere, dal profilo aromatico ed elegante, caratterizzata da un amaro deciso ma bilanciato. Tra gli aromi risalta il profilo maltato (crosta di pane, miele millefiori) con note erbacee, floreali e speziate del luppolo. La schiuma di media persistenza.

MASKO S.r.l.s

*Birrificio artigianale di Fonni
via Gioberti Snc - 08023 Fonni (NU)
C.F. e P.I.: 01642030918*

Sede operativa:

*Strada senza via
parallela di Via Gioberti
Fonni (NU)*

+39 3496209832

+39 3891382358

birrificiomasko@gmail.com

www.birrificiomasko.it

